

## LAS ANTIGUAS TRADICIONES FESTIVAS DECEMBRINAS EN LIMA ENTRE LOS SIGLOS XVII Y XIX

Sandra Negro

La Navidad ha representado siempre en el mundo cristiano y en este caso en el limeño, una ocasión festiva. A través del tiempo y por influencia española, coloquialmente en América Latina es frecuente señalar esta fiesta con el apelativo de Pascua, que hace referencia al tiempo que abarca desde la Natividad de Jesucristo hasta la Epifanía. En el Perú virreinal, el 25 de diciembre era el primer día de la Pascua de Navidad.

Aludir a Lima antigua requiere de una mayor precisión cronológica. Existe información histórica en relación al periodo que abarca desde el 8 de diciembre al 31 del mismo mes —si bien se halla un tanto dispersa y fragmentada— a partir de la consolidación urbana y arquitectónica de Lima a finales del siglo XVI hasta el primer tercio del siglo XIX, cuando el protocolo oficial y las costumbres familiares estuvieron teñidas de una transformación acorde a los nuevos tiempos republicanos.

La mayor parte de cronistas de los siglos XVI y XVII que tratan de los hechos cronológicamente significativos en la historia de la ciudad o que narran las costumbres



La Pura y Limpia Concepción en un relieve tallado por el escultor Pedro de Noguera entre 1623 y 1640 para un respaldo de la sillería del coro de la catedral. Imagen: propia, 2017

relativas a los habitantes de la capital del virreinato del Perú, no consignan de manera detallada el día de Navidad o los días inmediatos a dicha fiesta. Sin embargo, es notorio el énfasis con que se reseña la fiesta de la Pura y Limpia Concepción de María Nuestra Señora, que se celebraba —ayer como hoy— el 8 de diciembre.

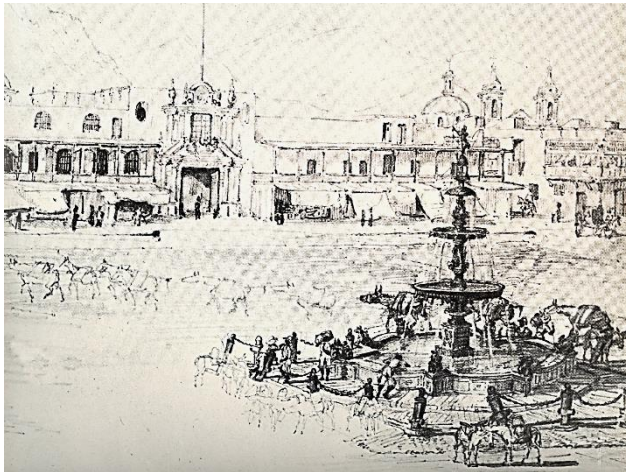
Esta influencia proviene de los dogmas emanados del Concilio de Trento (1545-1563), entre los que se hallaba el reforzamiento del culto a María, quien en razón de su dignidad de Madre de Dios, fue desde el primer instante de su concepción preservada del pecado original. Esto supone en ella la presencia de la gracia santificante, de virtudes y dones, y al mismo tiempo, de la una ausencia de toda inclinación al mal. Por este motivo, también es común su apelativo de Inmaculada.

Esta fiesta era de gran celebración en todas las ciudades y pueblos del Perú virreinal. En Lima el evento central se llevaba a cabo en la iglesia mayor o catedral, donde acudían muchos de los habitantes de la capital del virreinato del Perú. El arzobispo solía predicar en grandes alabanzas la pureza de la Virgen María. Acabado el sermón, el Cabildo Eclesiástico seguido por el virrey, los miembros de la Real Audiencia y los miembros del Cabildo Seglar, juraban en voz alta guardar y defender la limpia concepción de Nuestra Señora. Por la tarde, era usual que se llevase a cabo una procesión en su honor la cual transitaba alrededor de la plaza mayor.

En el siglo XIX, el tradicionista Ricardo Palma narra que la fiesta empezaba al anochecer con el rezo de “*un rosario con cinco misterios con canciones a la virgen*” acompañados por los acordes de un clavicordio y un violín. Alrededor de las 10 de la noche se despedían los invitados de honor y de etiqueta, señalando el inicio de la jarana con las parejas bailando el ondú, el paspié, la pieza inglesa y demás bailes. A la medianoche y con “permiso de la Purísima”, arrancaban las tonadas de la zamacueca que según el autor había para las almas muchísimo de perdición.

Volviendo nuevamente dos siglos atrás, a partir del día siguiente se iniciaba el octavario de la fiesta, que duraba de manera oficial hasta el 15 de diciembre, si bien era común que se extendiese hasta el 23, cuando comenzaba la Pascua de la Natividad.

Este periodo estaba caracterizado por procesiones, que se alternaban con celebraciones no religiosas, organizadas por los distintos gremios, hermandades y cofradías de la ciudad.



Plaza mayor de Lima con la residencia de los virreyes desde cuyo balcón corrido abierto, los invitados contemplaban las fiestas decembrinas.

Fuente: Leonce Angrand: 1837, dibujo inconcluso.

Era frecuente que estas iniciaran el 9 de diciembre con una fiesta organizada por el gremio de plateros, debido principalmente a su privilegio económico. En el *Diario de Lima (1640-1694)* escrito por Josephe y Francisco de Mugaburu, hay diversas descripciones de esta festividad. Al referirse a aquella celebrada en 1656, reseña que ingresaron a la plaza ocho carros decorados con flores. El número ocho hacía referencia al octavario dedicado a la Virgen María (del 8 al 15 de diciembre). Detrás de éstos seguía un carruaje espectacular, que

representaba una gigantesca nave que contenía la efigie de un león, que se erigía sobre el mundo y que representada al rey de España, Felipe IV. En este carro se exhibía una gran imagen de la Limpia Concepción y una espada desnuda defendiendo su pureza. Le seguía otro carro, con la efigie de la Fama y tres ninfas sentadas. Cerraba el despliegue un último carruaje de gran costo, donde iba un ave fénix representando a la Virgen, acompañada de una multitud de ángeles que cantaban sus alabanzas. Más tarde hubo fiesta de toros en la plaza, garrochones<sup>1</sup> y alcancías<sup>2</sup>, con las que concluyó una tarde de gran regocijo.

A mediados de diciembre, la Universidad de San Marcos organizaba una mascarada, siempre en honor a la Limpia Concepción, con varios carros alegóricos acompañados de centenares de personas. Más cerca de la Navidad se celebraba la fiesta de los negros, con

<sup>1</sup> Rejón de la lidia de toros.

<sup>2</sup> Se llamaban alcancías a unas bolas de barro secadas al sol, de tamaño un poco más grande que una naranja. Estas se llenaban de flores, cenizas o simplemente agua y servían como proyectiles en las carreras a caballo, donde los jugadores se protegían con sus escudos.

juegos de toros y rejoneo. Unos días más tarde, alrededor del 23 de diciembre, continuaban las fiestas organizadas por algunos de los gremios de la ciudad como los sastres, pintores y escultores o los herreros. Nuevamente se exhibían carros alegóricos, acompañados por castillos de fuegos artificiales. Dichas conmemoraciones también podían ser organizadas por alguna cofradía, con sede en una iglesia, como por ejemplo aquella organizada por los escribanos el 22 de diciembre de 1662 y que salió de la iglesia de Santo Domingo. Lo cierto es que desde el 8 de diciembre las fiestas en su honor, con procesiones, exhibición de carros alegóricos, fiestas de toros, cañas, alcancías y encamisadas, se llevaban a cabo casi diariamente hasta el 23 de diciembre.

En este mes también se realizaban un conjunto de fiestas profanas preparadas por los diversos gremios de la ciudad, tales como los carpinteros, espaderos, sombrereros y muchos otros. Estas solían ser un sarao, es decir una reunión nocturna con música y baile, que usualmente empezaba hacia las 6 de la tarde, para concluir alrededor de las 9 de la



El monasterio de la Santísima Trinidad fue el tercero establecido en Lima después de la Encarnación y La Limpia Concepción. Fue fundado en 1579 por doña Lucrecia de Sánsoles, viuda sucesivamente de Hernando de Vargas y de Juan de Rivas, y su hija Mencía de Vargas. Frontispicio de la iglesia después de las extensas intervenciones de 1949. Imagen: propia, 2018

noche. Eran llevadas a cabo sobre tabladitos dispuestos en la plaza mayor, frente al palacio del virrey. Desde sus balcones abiertos, tanto el virrey, como los oidores e invitados especiales, observaban y se deleitaban con el espectáculo que congregaba una multitud de asistentes.

Llegado el 24 de diciembre comenzaba el periodo de la Navidad. Ese día por la mañana el virrey, acompañado por los miembros de la Real Audiencia, realizaba la tradicional visita a los presos en las cárceles de la corte y de la ciudad. En ese momento y dependiendo de la generosidad del virrey, obtenían la gracia de ser liberados algunos de los detenidos por faltas menores.

Dicho día, por ser la vigilia de Pascua, las religiosas en los coros de los monasterios cantaban al amanecer los maitines, seguidos al final de la mañana por las calendas. Esta era una centenaria tradición cristiana consistente en un cántico gregoriano a capela, con una melodía sencilla y monocorde, con la que anunciaban el nacimiento del Niño Jesús. Si bien no se trataba de una competencia, los habitantes que asistían a ellas cada año, comentaban públicamente aquellas que le

habían parecido las mejores. Tradicionalmente este reconocimiento iba alternándose entre el monasterio de la Santísima Trinidad y el monasterio de Santa Clara.

Por la tarde, un considerable número de habitantes optaba por un paseo en la plaza mayor. Aquí en los cajones y otros tenderetes provisionales y encima de mesitas organizadas para la ocasión, adornados con farolitos y guirnaldas de papel de colores, se vendía todo tipo de viandas como jamones, chorizos, salchicha de Huacho, tamales y humitas, así como dulces hechos con masitas de trigo, mazamoras moradas, manjar blanco, conservas de fruta, flores y licores diversos. Es necesario tomar en cuenta que la vigilia del 24 de diciembre, como toda víspera, era un día de ayuno y abstinencia estrictos, motivo por el

cual las compras de comida realizadas en la plaza serían para la cena a llevarse a cabo pasada la medianoche.

Por la tarde los adultos solían tomar una colación compuesta por alimentos ligeros, que podía constar de una sopa sin carne o una porción de dulces o frutas, o eventualmente un jarro de chocolate con pan.

Por la noche de Navidad todas las campanas de las iglesias repicaban desde las once de la noche hasta las doce con mucha solemnidad, anunciando el advenimiento del Niño Rey de Reyes.

Los pobladores de las clases sociales más destacadas asistían en un ambiente solemne y festivo a la Misa del Gallo en la catedral, iluminada con docenas de velas y cirios, y con todos los retablos limpios y relucientes. Casi todas las iglesias también celebraban esta misa, siendo las principales Santo Domingo, San Francisco, San Pedro, La Merced y San Juan de Dios, asistiendo a ellas los habitantes con una actitud expectante.

Terminada la misa y dependiendo de la condición social y económica de cada quien, algunos pobladores optaban por consumir sus alimentos en las cocinas instaladas alrededor de la pila de agua de la plaza mayor, acompañadas de agua con vino, mistelas, horchatas de almendras, chichas diversas o aguardiente de uva. Una vez terminado el consumo de alimentos, se quedaban en la plaza en bailes y celebraciones que continuaban hasta el amanecer.

Quienes retornaban a sus casas en medio del incesante repique de campanas de las iglesias y la densa humareda de la quema de castillos de luces y fuegos de artificio, se deleitaban con una cena de Nochebuena donde eran infaltables los tamales y las humitas, los chicharrones, el escabeche y los succulentos jamones, a los cuales seguían muchos manjares como lechones y perniles de cerdo asados y acompañados



Las humitas o humintas de choclo, infaltables en la mesa de Nochebuena.

Imagen: <https://bit.ly/2QFcY8U> [12-12-2021]

con rajadas de camote y choclo, pichones y patos asados, pollos rellenos, arroz con pato, camarones con huevos y papas, carnero almendrado y otras delicias al paladar. La comida se acompañaba con vinos generosos, agua fresca o agua de canela o limón. El agua se bebía siempre una vez terminada la ingesta de los alimentos.

Para terminar la cena no podían faltar los postres, los que eran abundantes y más variados que en otras fiestas del año. Entre éstos se hallaban los mostachones de almendra, los buñuelos, los pestiños fritos rebozados en azúcar, los turrónes y las natillas. Para finalizar la cena estaban los oportos generosos o los aguardientes aterciopelados provenientes de Pisco, Ica, Nasca, Arequipa o Moquegua, a veces aromatizados con romero. En ciertos casos, las aguas de tiempo o un mate de yerbas de Paraguay resultaban imprescindibles. En algunas casas era usual proseguir la velada con juegos de mesa o un baile improvisado, que con frecuencia se extendía hasta que rayaba el alba.

En la mañana del 25 en general no se desayunaba porque era obligatorio el ayuno estricto<sup>3</sup> para poder recibir la comunión en la misa de Navidad, que se celebraba al mediodía. De regreso y entre las 2 o las 3 de la tarde, la familia se reunía para almorzar en la cuadra o comedor de la vivienda. Esta iniciaba después que uno de los dueños de casa, hubiese pronunciado en voz alta la oración de bendición de los alimentos.

No ha sido posible ubicar en fuentes primarias información puntual acerca de lo que se consumía en la comida del día de Navidad. Es probable que se tomara algo similar a los almuerzos del domingo, si bien con varias adiciones para enriquecer la mesa. La tradición mandaba tomar un succulento puchero o sopa densa compuesta de



El tradicional puchero limeño, alimento revitalizante en el almuerzo de un día de fiesta.

Imagen: <https://bit.ly/2Sz6LbO> [12-12-2021]

un caldo en el que se habían hecho cocer por varias horas diversas carnes entre las que se hallaba la de vaca gorda, papada de puerco, tocino, cecina, salchichas, patitas de puerco, morcillas, coles, camotes, yucas, plátanos, membrillos, garbanzos y arroz, todo condimentado con achiote molido y sal. Los pucheros más elaborados según Ismael Portal, llevaban hasta treinta y cuatro ingredientes. Se servía separadamente el caldo en una sopera, mientras que las carnes y las verduras se disponían en fuentes de gran tamaño<sup>4</sup>.

No podían faltar los chicharrones dorados, servidos con yucas y camotes fritos, acompañados por un encebollado. Estos se hallaban cortejados por los infaltables tamales, los cuales eran “[...] una pasta de maíz molido a la cual se agregaba maní, ají, carne de puerco y manteca en abundancia y que se echaba al fuego envuelto en hojas de plátano”<sup>5</sup>. A continuación se servían patos o gallinas en jérregue<sup>6</sup>, gallinas asadas, estofado de carnero, carne en adobo, pastel de choclo, pichones y perniles de cerdo asados, torrejas y carnero almendrado. Los platos eran por lo menos una decena sin contar los dulces. En familias de menores recursos se solía comer un chupe, algún picante sazonado con ají y achiote, pepián de choclo o la carapulca, ya que en todas ellas la carne podía ser poca y cortada en trocitos.

La comida concluía con un postre tradicional, que era la empanada. Esta era una masa de harina de trigo de forma cuadrilonga, rellena con pasta de almendras o manjar blanco. Su

<sup>3</sup> El ayuno eucarístico consistía por entonces en no haber comido, ni bebido, desde las 12 de la noche anterior, excepto agua natural, por respeto al sacramento.

<sup>4</sup> Portal, Ismael (1919). *Cosas limeñas, historias y costumbres*.

<sup>5</sup> Fuentes, Manuel (1867). *Lima, apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres*. 1988:125

<sup>6</sup> El jérregue era una mezcla de nueces y almendras en igual proporción con un poco de agua. Para el platillo se rehogaba manteca, ajos, cebolla y pimienta molida. Luego se agregaba el jérregue y el agua necesaria. Luego de mezclar bien, se disponían las presas de ave y se dejaba cocer por una hora y media. Olivas, Rosario (1995). *La cocina en el virreinato del Perú*, p. 376.

tamaño —que a veces debía ser cargada por dos hombres— así como la abundancia de dulces en la mesa, eran indicadores de la importancia de la fiesta y de la opulencia de sus dueños.

Acompañando esta delicia había fuentes llenas de mixtura, que eran frutas en almíbar como los nísperos, higos y membrillos. También tentaban a los presentes platones con mostachones, que eran pequeños dulces oblongos confeccionados con harina de trigo en la misma proporción que harina de almendras, huevos, almíbar, aceite y canela. Una vez horneados y dejados enfriar podían durar varios días. Los pestiños, originarios del sur de España se incorporaron a los dulces que se consumían en ultramar, especialmente en determinadas festividades. Son unas masitas de harina trabajadas con aceite y vino tinto. La masa se divide en pequeñas porciones que se estira y luego enrolla para darles la forma de un canuto. Se fríen en abundante aceite y luego se recubren de miel o en tiempos más recientes, se les emborriza con azúcar. También eran frecuentes los polvorones, los mantecados de almendras o de limón y los mazapanes.



Los dulces en la mesa de Navidad: los polvorones y los pestiños embebidos en miel.  
Imágenes: <https://bit.ly/2QEBWFj> [10-12-2021]

No podía faltar la mazamorra morada, los “confites de coco” o cocadas, los champús de frutas, las natillas, el crocante de maní y los alfajores de Huaura y Trujillo.

Finalizada la comida se tomaba uno o más vasos de agua fría y luego podía beberse una infusión o un jarro de chocolate. Después de la comida era usual en las familias acomodadas pasar al principal o sala, para disfrutar de algunos licores y una conversación festiva.

Después de una merecida siesta que solía tomar desde las 4 hasta las 6 de la tarde, momento en que cesaba el bullicio de las calles y las casas permanecían cerradas, los habitantes se preparaban para recibir las visitas o alternatively salían para “*dar las buenas Pascuas*” a familiares y amistades. El tiempo de las visitas era usualmente desde las 6 de la tarde hasta las 11 de la noche. Los visitantes pasaban al principal o a la cuadra, no sin antes contemplar el belén que los dueños de casa exhibían.

Estos solía ser de gran tamaño con un extenso número de figuras que podían superar el centenar, hechas de madera, de pasta o de maguay y tela encolada. Desde el 13 de diciembre, día de Santa Lucía, se ponían a germinar “los *triguitos*” indispensables en todo



Desde arriba: 1. Baúl de Navidad limeño del siglo XVIII (Museo Pedro de Osma). Imagen: propia, 2017.

2 y 3. Baúl de Navidad de mediados del siglo XVIII del monasterio de Santa Teresa en Arequipa. Imagen: propia, 2015.

nacimiento. La representación de la Natividad estaba con frecuencia acompañada por escenas del Antiguo y Nuevo Testamento.

Todos los belenes debían tener el Misterio, es decir el portal con la Virgen, San José, el Niño, la mula y el buey. A ello se agregaba, una serie de figuras y de pasajes muy variados entre los que podían hallarse la Anunciación, la adoración de los pastores, los Reyes Magos a veces acompañados por llamas o alpacas doradas. Otras escenas frecuentes que fueron incorporadas incluyeron la casa de Pilatos o el palacio de Herodes, la degollación de los inocentes, la huida a Egipto, el sacrificio de Abraham, Adán y Eva en el paraíso terrenal y el arca de Noé. Junto con los personajes vinculados con escenas bíblicas podían verse otros laicos y populares, como la tamalera, la vendedora de misturas, el aguador, el bizcochero, el panadero, la planchadora de los pañales del Niño. El conjunto expresaba un sincretismo de lo trascendente como el Nacimiento del Niño Dios, fusionado con la vida cotidiana de los habitantes limeños de entonces.

Durante las visitas a familiares y amigos, los hombres se sentaban en los sillones o a la mesa en cómodas sillas, mientras que las mujeres lo hacían en el estrado, que era un poyo construido con tablas de madera, de unos 20 cm. de altura y situado en uno de los extremos de la cuadra (comedor), ocupando toda la anchura de la habitación. Solía tener una profundidad de unos 2.50 m. y sobre éste se colocaba una alfombra ricamente decorada, así como grandes almohadones de terciopelo o de raso, para que las mujeres

pudiesen recostarse cómodamente sobre ellos.

Llegada la hora del agasajo, la servidumbre servía el chocolate en copones, el cual era denso y aromático. Acompañándolo y en salvillas de plata, había todo tipo de dulces. Destacaban los mostachones, las almendras confitadas, el calabazate, los diacitrones, el

maná, las rosquitas bañadas, la carne de membrillo, los turrone de maní, las frutas cuajadas en almíbar, los alfeñiques, confites de semillas de cilantro o de semillas de anís, las alcorzas y los mazapanes.

El *calabazate* eran trozos de calabaza confitada, mientras que el *acitrón* o *diacitrón* era la confitura de cáscara de la cidra, fruto similar al limón, pero de mayor tamaño y de cáscara gruesa y carnosa. En ambos casos, una vez blanqueados los trozos, eran cubiertos con miel hasta que esta calara completamente. Las *alcorzas* eran las cáscaras confitadas de limón o toronja, las cuales habían sido bañadas varias veces en azúcar, hasta que se impregnaran plenamente. Los *mazapanes* de tradición hispanoárabe, fueron trasladados a América por las religiosas de los monasterios. Eran pequeñas pastas de almendras y azúcar, amasadas con poquísima cantidad de clara de huevo. Se les daba diversas formas entre las que destacaban las esferas, estrellas, caracolas o palomas.

Para beber se ofrecían vasos con agua fresca, agua de canela, el fresco de piña, la aloja, el ante con ante, el hipocrás y el agua de agraz, esta última llamada también “*los orines del Niño*” en alusión al Niño Jesús recién nacido y los aguardientes de uva o pisco.

El *ante con ante* era un refresco costoso y bastante elaborado. La historiadora de la gastronomía peruana, Rosario Olivas refiere la receta de un nieto de Ño Cerezo<sup>7</sup>. Para ello se preparaba un almíbar con orejones, pasas de uva, guindas y una raja de canela. Al retirarlo del fuego se agregaba un poco de vino dulce. En un recipiente se cortaban rajitas de naranjas, limas, limones dulces, piñas, melocotones y tunas, gajos de chirimoya y granos de granada. En grandes recipientes de vidrio o en bernegales, se acomodaba en capas alternadas la fruta fresca picada y el almíbar preparado con frutas cocidas. Se espolvoreaba con canela y quedaba listo para ser servido.



Lima, antigua hacienda San Juan Bautista de Villa. Lugar frecuente de descanso de los virreyes y sus familias. Perteneció a la Compañía de Jesús y tenía extensos cañaverales para la producción de panes de azúcar y mieles. Actualmente es la sede de la Universidad Privada San Juan Bautista. 1. Patio y fachada de la casa principal. Imagen: <https://bit.ly/310Ov8d> [12-12-2021] 2. Capilla de la antigua hacienda. Imagen: <https://bit.ly/31UBUR8> [10-12-21]

El *hipocrás* era un vino aromatizado con miel y especias, entre las que se hallaban la nuez moscada, canela, clavo de olor, jengibre y pimienta negra, que lo hacía agradable y aromático de beber. Los “*orines del Niño*” eran propios de esta época del año, cuando las

<sup>7</sup> Anónimo (1918). *El cocinero peruano. El más completo y variado manual del cocinero, dulcero y repostero escrito en forma clara y precisa por un nieto de ño cerezo.*

uvas todavía no estaban maduras. Los granos de uva verde se aplastaban y ponían a hervir con agua, azúcar, canela, clavo de olor y jengibre durante unas dos horas. Luego la bebida se pasaba por un cedazo y se dejaba enfriar antes de servirla. Su sabor es dulce, agradable y delicado, con tonalidades que recuerdan las flores perfumadas<sup>8</sup>.

Una vez que las visitas se retiraban, era la hora del descanso nocturno. No era inusual que en la tarde de Navidad en vez de quedarse a recibir visitas, los miembros de la familia salieran a dar un paseo a pie en la plaza mayor o si disponían de un carruaje, se desplazasen hasta las pampas de Amancaes o hacia el sur, a la campiña en los alrededores del río Surco. A manera de ejemplo, en la tarde de la Pascua de Navidad de 1669 el virrey Pedro Antonio Fernández de Castro, X conde de Lemos y su esposa, salieron en su carroza tirada por seis mulos para ir a la hacienda San Juan Bautista de Villa, perteneciente a la Compañía de Jesús para saludar y quedar “*holgando*” unos días, ya que recién retornaron el 31 de diciembre.<sup>9</sup>

En los días siguientes a la Navidad, continuaban las visitas para “*dar las Pascuas*”, las cuales se extendían hasta el 30. Al día siguiente de la Navidad, es decir el día 26, era tradición que el virrey se acercase a saludar al arzobispo.

El 29 o 30 de diciembre era habitual que algún gremio organizara una fiesta con desfile de carros alegóricos por la plaza, seguidos de una fiesta de toros para el deleite de la concurrencia. El 31 de diciembre por ser el natalicio de San Ignacio de Loyola, el virrey solía asistir a misa en la iglesia de San Pedro, de la Compañía de Jesús, conjuntamente con los miembros de la Real Audiencia. Por la tarde del 30 o 31, el virrey acostumbraba invitar por la tarde a los oidores y a sus esposas, para asistir a la representación de una comedia en palacio.<sup>10</sup>

Los habitantes se hallaban en un espíritu festivo socorrido por banquetes, saraos y todo tipo de celebraciones de comidas abundantes y bebidas variadas, en especial las espirituosas. Al atardecer en la plaza mayor los mercaderes organizaban una grandiosa fiesta de fuegos artificiales. Para describir un caso puntual, el 30 de diciembre de 1630 se mandaron plantar cien palos formando un cuadrado. Encima de cada uno colocaron una antorcha con alquitrán. Por la mañana del día 31 trajeron dos castillos que instalaron frente al palacio del virrey. En cada esquina de la plaza plantaron cuatro cañas de Guayaquil de 10 varas de alto (unos 8.00 m) y en cada una armaron veinticinco ruedas de fuego. En el extremo superior colocaron unas jaulas llenas de cohetes. A las 6 de la tarde ingresaron a la plaza las demás invenciones de fuego:

“[...] nueve caxas de guerra y después venía una pieza de artillería pequeña de campaña, tirada de dos unicornios y encima della un grande caimán muy bien formado y por su guardia yban alrededor diez y seis indios con camisetas blancas y sus mascarillas y cada uno llevaba una acha contrahecha en la mano [...] seguía otra pieza tirada por dos hipogrifos y encima della una ballena y alrededor

<sup>8</sup> En la actualidad es posible degustar el *agua de agraz* en el monasterio de Santa Teresa en Ayacucho.

<sup>9</sup> Mugaburu, Josephe y Francisco. *Diario de Lima (1640-1694)*. Tomo II, 1935: 119.

<sup>10</sup> El 30 de diciembre de 1636, don Luis Fernández de Cabrera, conde de Chinchón y decimocuarto virrey del Perú invitó a los señores de la Real Audiencia y a sus mujeres a presenciar en palacio la comedia “Los Balcones de Madrid” de Fray Gabriel Téllez, Tirso de Molina. En: Juan Antonio Suardo. *Diario de Lima (1629-1639)*, 1936: 156.

diez y seis negros vestidos en forma de salvajes, con cabellos y barbas blancas y muy largas [...] tras esto venia otra pieza y encima della una sierpe y la tiraban dos elefantes y alrededor diez y seis salvaxes con vestidos de ojas verdes de arvoles [...]. Luego venia otra y encima della un gigante sentado, tirado de dos rinocerontes y alrededor diez y seis hombres armados y últimamente, otra pieza tirada de dos llamas y encima della una galera muy artificiosamente formada y alrededor otros tantos turcos. [...] en el entretanto se encendieron las luminarias de los texados de todas las cassas [...] que juntamente con las cien teas hacían una hermoissima vista [...]”.<sup>11</sup>

Habiendo ya anochecido, todos los hombres que estaban acompañando los carros, se colocaron en círculo y encendiendo sus antorchas le prendieron fuego a los artilugios de artificio. El espectáculo duró cerca de una hora y la plaza estaba rebosante de vecinos. El virrey Luis Jerónimo Fernández de Cabrera y Bobadilla, IV conde Chinchón acompañado de su esposa y de los miembros de la Real Audiencia e invitados, contemplaron el espectáculo desde la galería de palacio. 1631 había comenzado!!! Un año lleno de promesas y que en la ocasión fue recibido con 24,000 fuegos de artificio y cohetes.



En los siglos XVII y XVIII al igual que al presente, la fiesta de bienvenida del Nuevo Año se celebraba con fuegos artificiales estructurados en los tradicionales “castillos” o “castillones”

**BIENVENIDO 2022 !!!!!!!!!!!**

### Bibliografía

- Anónimo [un limeño mazamorrero] (1926). *Nuevo Manual de la cocina peruana*. Lima: Rosay.
- Anónimo (1918). *El cocinero peruano. El más completo y variado manual del cocinero, dulcero y repostero escrito en forma clara y precisa por un nieto de ño cerezo*. Lima: Acevedo.
- Fuentes, M.A. [1867] (1988). *Lima. Apuntes históricos, descriptivos estadísticos y de costumbres*. Lima: Fondo del Libro del Banco Industrial del Perú.

<sup>11</sup> Mugaburu, Josephe y Francisco. Ibid. 106.



- Mugaburu, J. y Mugaburu, F. (1917). *Diario de Lima (1640-1694)*. Colección de libros y documentos referentes a la historia del Perú, tomos VII y VIII. Lima: Sanmartí.
- Olivas, R. (1996). *La cocina en el virreinato del Perú*. Lima: Editorial Universidad San Martín de Porres.
- Palma, R. (1953). *Tradiciones Peruanas*. Lima: Librería Juan Mejía Baca.
- Portal, I. (1919). *Cosas limeñas, historias y costumbres*. Lima: Tipografía Unión.
- Suardo, J.A. (1936). *Diario de Lima (1629-1639)*. 2 tomos. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Zapata, S. (2006). *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional*. Lima: Editorial Universidad San Martín de Porres.